



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAVUÇLU TATLI

1 kg. havuç (soyulmuş ve iri rendelenmiş)

1 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı su

1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz

4 yemek kaşığı hindistancevizi

1 dolu yemek kaşığı yumuşak tereyağı

1 paket bisküvi

Ayrıca:

1 su bardağı süt

1 çay bardağı toz şeker

1 dolu yemek kaşığı un

1/2 çay bardağı suda erittiğiniz 1 tatlı kaşığı buğday ya da patates nişastası

1 yumurtanın sarısı

Rendelenmiş havuçlar, toz şeker ve suyu bir tencereye alm ve karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Kaynayınca kapağını kapatın ve orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pişen havuçlara hindistancevizi, dövülmüş ceviz, elinizle ufaladığınız bisküviler ve yumuşak tereyağını ilave edin ve tereyağı eriyene kadar karıştırıp bir köşede bekletin. Başka bir tencerede süt, toz şeker, un ve suda erimiş nişastayı topaklanmaması için sürekli karıştırarak koyulaşana kadar orta ateşte pişirin. Muhallebi kıvamına geldiğinde yumurta sarısını ekleyin ve hızlıca karıştırarak biraz daha pişirin. Muhallebiyi havuçtu karışıma ilave edip karıştırın. Karışımı isterseniz tek kişilik sufle kaplarına, isterseniz 20 cm çapındaki kek kalıbınıza döküp bastırarak yerleştirin. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerini stretch folyo örtüp en az 2-3 saat buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman kalıplardan ters çevirerek çıkarın ve servis tabaklarına alın. (Kalıptan çıkarırken kolaylık olması için dibini yağlı kağıtla kaplayabilirsiniz. Büyük kalıpta yapacaksanız dilimleyerek servis yapabilirsiniz.) Üzerine bol miktarda hindistancevizi serpin.

[ML® Havuç Dolması Tatlısı için tıklayın](#)